

Benodigdheden

voor 4 personen

- 1 knolselderij
- 1 deciliter room
- 1 theelepel provençaalse kruiden
- 250 gram boerenkaas
- 4 eieren
- 2 prei
- 1 tablet bouillon

Tijd

30-40 minuten

KNOLSELDERIJ

Knolselderij taart

Aan de slag

Stap 1: Maak de knolselderij schoon bewaar eventueel het groen, snijd de knol dan in stukjes en kook de knolselderij in ± 10 minuten in een klein laagje water met zout gaar. Giet het water af maar bewaar het wel.

Stap 2: Pureer de knolselderij met een staafmixer en voeg eventueel wat kookvocht toe om een smeùige maar compacte puree te krijgen.

Stap 3: Verwarm de oven voor op 180°C , vet een ronde bakvorm $\varnothing 24$ cm in met wat boter. Rasp de kaas grof.

Stap 4: Snijd de schoongemaakte prei in heel dunne ringetjes.

Stap 5: Klop de eieren los samen met de slagroom, Provençaalse kruiden, de helft van de geraspte kaas en groentebouillon.

Stap 6: Maak het verder op smaak met versgemalen peper. Vermeng dit met de knolselderijpuree en preiringetjes.

Stap 7: Schep het in de ingevette bakvorm en bestrooi het tenslotte met de rest van de kaas. Bak de knolselderijtaart in ± 20 minuten goudbruin en gaar.



Bron: Verseoogst